


BORN TO GRILL

Die ultimativen RED-Grillrezepte





Der schönste Platz unter der Sonne ist neben deinem Grill-Equipment? Deine Nachbarschaft lädst du mit Rauchzeichen zum BBQ ein?

Dann bist du eindeutig BORN TO GRILL!

Für alle, denen Grillen im Blut liegt, haben wir Grillrezepte, Grilltipps und die passenden Grillgetränke mit Nachschlag-Garantie: Ob perfekt gegartes Steak, raffinierte Burger, selbstgemachte Saucen oder Veggie-Gerichte, mit dem ultimativen RED-Grillbooklet wird die BBQ-Saison unvergesslich.

XL! TOMAHAWK-STEAK MIT CHIMICHURRI

FÜR 4 PERSONEN

2 Tomahawk-Steaks à ca. 750 g
2 Schalotten
150ml Olivenöl
1 Bio-Limette
4 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
2 Stiele Rosmarin
4 Zweige Thymian
½ Bund Petersilie
4 EL Chimichurri (Gewürzmischung)
Zucker
Meersalz
Salz & Pfeffer

Backofen vorheizen (E-Herd: 70°C/Umluft: 45°C) Steaks auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech betten.

2 Knoblauchzehen schälen und halbieren. Rosmarin und Thymian waschen, kräftig schütteln und mit dem Knoblauch auf den Giga-Steaks verteilen. Tomahawks auf mittlerer Schiene ca. 70 Minuten vorgaren. Schalotten schälen und fein

hacken. Chili waschen und längs halbiert in feine Streifen schneiden. Bio-Limette mit heißem Wasser abbrausen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Gewaschene Petersilie und den restlichen geschälten Knoblauch im Mörser verarbeiten. Alle Zutaten mit Chimichurri und Olivenöl zu einer pestoartigen Sauce verrühren. Anschließend Feintuning mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker.

Die Kohlen auf maximale Hitze bringen und die Steaks von beiden Seiten 90 bis 120 Sekunden scharf angrillen.

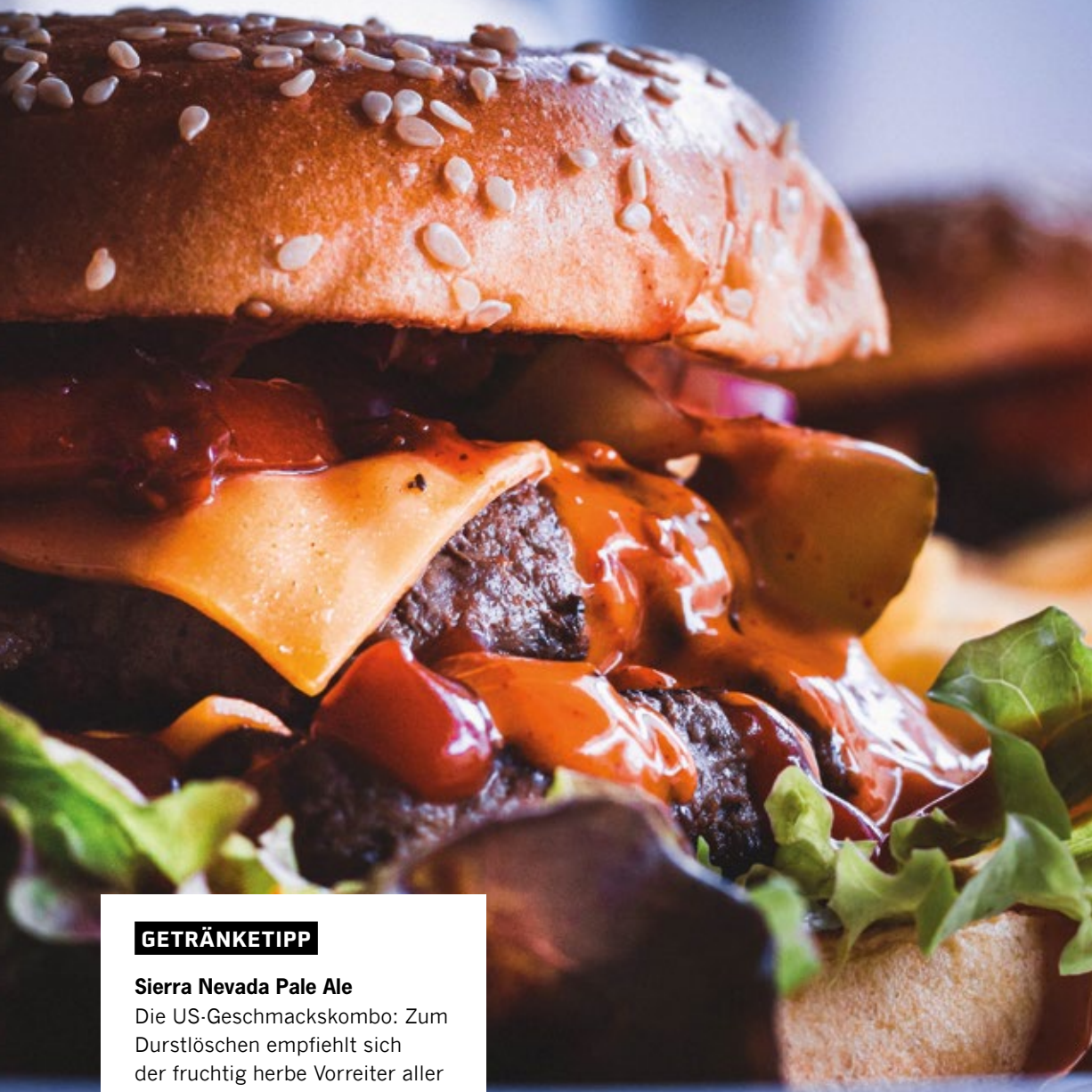
Tomahawks in Scheiben schneiden, mit Meersalz und Pfeffer würzen und dazu die Chimichurri-Sauce reichen. Serviert ist das Grillvergnügen extra large!

GETRÄNKETIPP

Stout oder Porter

Massives Stück Fleisch trifft auf starkes Bier: Malzig, alkoholreich und doch etwas süßlich ist das tiefschwarze Bier die optimale Begleitung zum Beef.





GETRÄNKETIPP

Sierra Nevada Pale Ale

Die US-Geschmackskombo: Zum Durstlöschen empfiehlt sich der fruchtig herbe Vorreiter aller American Pale Ales.

DELUXE! WESTERN STYLE BURGER

FÜR 4 PERSONEN

500 g Hackfleisch, halb und halb

4 Burgerbuns

1 Ei

6 EL Semmelbrösel

8 Scheiben Monterey Jack

8 Scheiben durchzogener Speck

½ Kopfsalat

3 Tomaten

5 Zwiebeln

1 EL Butter

Remoulade

BBQ-Sauce

1 EL Sonnenblumenöl

scharfes Paprikapulver

Salz & Pfeffer

2 fein gehackte Zwiebeln mit Hackfleisch, Semmelbröseln und dem Ei verkneten. Mit Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Daraus 4 große, flache Burger-Patties formen.

Die restlichen Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin ausgiebig schwenken. Anschließend den Speck knusprig braten und beides zur Seite stellen.

Den Salat zupfen und waschen, Tomaten abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Grill auf mittlere Hitze regulieren und die Patties von beiden Seiten durchbraten. Danach die Burger-Patties an den Rand des Rosts legen, um darüber den Käse zu schmelzen. Burgerbuns mit auf dem Grill bräunen.

Die Buns halbieren und die Unterseite mit BBQ-Sauce bestreichen. Salatblätter, Tomaten und geröstete Zwiebeln schichten und mit dem Patty belegen. Den Speck auf den Burgern verteilen, die andere Hälfte des Buns mit Remoulade bestreichen und das Meisterwerk zuklappen.

Dazu passen gegrillte Folienkartoffeln mit Quark und einer Menge Schnittlauch. Cowboys ziehen ihren Hut vor diesem Burger-Rodeo!

CRISPY! BBQ-CHICKEN

WINGS

FÜR 4 PERSONEN

**1 kg in der Hälfte geteilte
Chicken Wings**
250ml BBQ-Sauce – nach Wahl
Olivenöl
Chiliflocken
Süßes Paprikapulver
Salz & Pfeffer

Die Wings großzügig mit Olivenöl einreiben. Dann das Hühnchen mit Chiliflocken, Paprikapulver, Salz und Pfeffer ummanteln und in einem Gefrierbeutel einige Stunden kaltstellen.

Den Grill auf mittlere Hitze bringen und die Wings direkt über den Kohlen angrillen. Für eine goldbraune Optik braucht es ca. 5 Minuten pro Seite.

Anschließend die Wings in eine große Schüssel geben und mit BBQ-Sauce glasieren.

Die Temperatur des Grills etwas drosseln und dem Hähnchen einen indirekten Liegeplatz arrangieren. Die zarten Flügelspitzen nach außen drehen, da-

mit sie nicht zu dunkel werden. Weitere 25–30 Minuten unter gelegentlichem Wenden weiterbrutzeln und gerne zwischen durch eine weitere Schicht BBQ-Sauce aufpinseln.

Für das authentische Sportsbar-Feeling die würzigen Leckerbissen mit einer Portion Pommes Frites und/oder einem knackigen Coleslaw kombinieren.

GETRÄNKETIPP

Whiskey Sour

Aus Mais gebrannt und in frisch getoasteten Fässern gelagert – so wird der Lieblingsbourbon in einen Weltklasse-Männer-Cocktail verwandelt:

6 cl Bourbon Whiskey
3 cl frischer Zitronensaft
2 cl Zuckersirup

Alle Zutaten mit Eis in einem Shaker gut durchschütteln und in einem Tumbler-Glas garnieren, servieren und hydrieren.



GETRÄNKETIPP**Pinot gris**

In einigen Fällen darf man am Grillposten auch mal zum Wein greifen: Beim Fisch-Vergnügen empfiehlt sich ein gut gekühlter Grauburgunder!

PULLED! LACHS BURGER**BURGER FÜR 4 PERSONEN**

- 600 g Lachsfilet**
- 4 Laugen-Burgerbuns**
- 2 Avocados**
- 2 rote Zwiebeln**
- Grüner Salat nach Wahl**
- 1 Bund Dill**
- 3 EL Ahornsirup**
- Meersalz**
- ½ TL Limettenpfeffer**
- ¼ TL geräuchertes Paprikapulver**

Marinade aus Ahornsirup, Paprikapulver und Limettenpfeffer anrühren und den Lachs rundum bestreichen.

Das Filet-Stück im Optimalfall auf einer Holzplanke oder einer gusseisernen Grillplatte auf dem Rost platzieren. Bei Gebrauch einer Holzplanke sollte diese nicht direkt über den glühenden Kohlen aufliegen. Kurz bevor das rosige Fleisch den gewünschten Garpunkt erreicht hat, noch eine Schicht Marinade über den Lachs verteilen.

Lachs anschließend zerrupfen und mit Meersalz und gehackten Dillspitzen toppen.

Die Unterseite des Buns mit dem selbstgemachten Honig-

Senf Dip grundieren, dann den gepulften Lachs, dünne Zwiebelringe, Avocado-Stücke und Salatblätter auftürmen und dem Ganzen den Burger-Deckel aufsetzen. Zupacken und genießen!

HONIG-SENF DIP

- 100 g Frischkäse**
- 30 g Creme Fraiche**
- 2 EL körniger Senf**
- 1 EL Honig**
- 2 Stiele Dill**
- 1 TL Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb**
- Salz & Pfeffer**

Süßsauerer Burger-Highlight – mit wenigen Schritten zum legendären BBQ-Dip:

Dill waschen, hacken und mit den restlichen Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Süßere Typen greifen zu mehr Honig, während es den Frische-Kick mit einem extra Spritzer Zitrone gibt.

Den Dip für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

SMOKED! CAMEMBERT

CAMEMBERT FÜR 4

- 1 Camembert in Holzschachtel (250g)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl

Zuerst den Käse aus der Holzschachtel befreien. Die Schachtel grillbereit machen: Sämtliches Papier entfernen und Schachtel ca. 10 Minuten im Wasserbad einweichen lassen.

Die fein gehackte Zwiebel mit Rapsöl in der Pfanne anrösten. Den Weichkäse längs halbieren, zurück in die Schachtel legen und die Zwiebeln zwischen den Hälften verteilen.

Den Käse nur indirekt aufs Rost legen und sicher gehen, dass er nicht zu viel Hitze abbekommt. Nach 15 Minuten ist die originelle Steakbeilage in Form und kann in der Grillrunde verzehrt werden.

Tipp!

Da schmelzen auch Männer- Herzen: Knuspriges Baguette mit deftiger Butter im Camembert-Fondue versenkt.

KRÄUTERBUTTER

- 200g weiche Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- 1 Spritzer Worcestershire Sauce
- Salz & Pfeffer

Die gewaschenen Kräuter trocken schütteln, zupfen und klein schneiden. Knoblauchzehe schälen und zerdrücken.

Die weiche Butter mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät glattrühren.

Bis auf die Kräuter alle Zutaten ordentlich mit der Butter vermengen. Zuletzt die Kräuter unterrühren, damit sich die Butter nicht grünlich verfärbt.

Die Kräuterbutter auf einem Backpapier vorsichtig zu einer Rolle formen und bis zum Grillanstoß kaltstellen.



GETRÄNKETIPP

Pinot Noir

Bei diesem Geschmacksspektakel reicht man am besten einen tiefroten Wein, der einen mit seiner fruchtig-vollmundigen Art wieder auf den Boden des Grillgeländes bringt.

ON! TOP

**CREAMY TZAZIKI FÜR 4**

100g Feta
250g griechischer Joghurt (10% Fett)
1/2 Salatgurke
2 Knoblauchzehen
1-2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Gurke waschen, längs halbieren und Kerne herausschaben. Gurke raspeln und über einem Sieb ausdrücken. Den Feta zerbröseln, Knoblauch schälen und pressen, mit den restlichen Zutaten unter den Joghurt rühren. Salzen, pfeffern und losdippen!

SPICY PAPRIKA FÜR 4

1 Glas geröstete Paprika (à 370ml)
3 EL Tahin (Sesampaste)
1 TL Harissa (scharfe Paprikapaste)
50g Walnüsse
Salz & Pfeffer

Paprika abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden. Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Paprika und Tahin zu einem geschmeidigen Dip pürieren. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Paprikapaste für Schärfe sorgen. Zuletzt mit den Walnüssen toppen. Feurige BBQ-Stimmung garantiert!

IMPRESSUM

© copyright by
 DEHA Elektrohandelsgesellschaft
 mbh & Co. KG
 Druck 06/2022